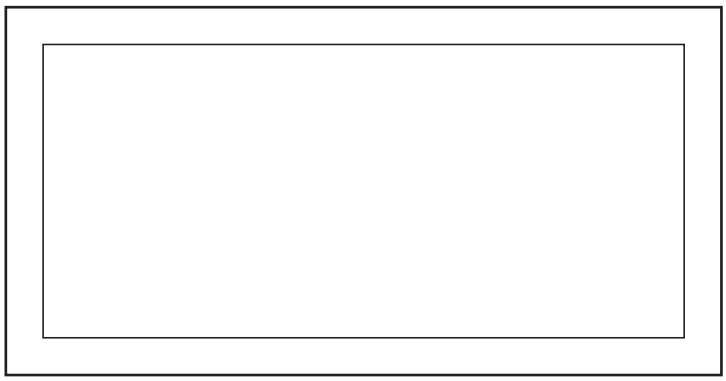


Instructions pour l'installation,
l'utilisation et l'entretien

CUISINIÈRE À GAZ

ACA2001 · ACA2002
ACA2003 · ACA2004
ACA2005 · ACA2006 · ADA2009
ACA2007 · ACA2008
ACA2009 · ACA2010
ACA2011 · ACA2016

ACJ0001
ACJ0002
ACJ0003

mastro SYSTEM CATERING EQUIPMENT

Fourni par :

Date :

Service Clients :

FAX :

email :

SOMMAIRE

1 Représentation schématique 4

2 Caractéristiques des appareils 9

3 Données techniques 9-11

4 Instructions pour la mise en service 12
4.1 Normes de sécurité 12
4.2 Structure, châssis et dispositifs de sécurité des appareils 12
4.2.1 Zone cuisson 12
4.2.2 Four 12
Version à gaz GN 2/1 et MAXI 12
Version à gaz GN 1/1 ventilé 12
Version électrique GN 2/1 12
Version électrique GN 1/1 ventilé 12
4.2.3 Armoire neutre 12
4.3 Montage 12
4.3.1 Emplacement de l'appareil 12
4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques 13
4.3.3 Installation 13
4.3.4 Travaux d'installation 13
4.3.5 Raccordement gaz 13
4.3.6 Évacuation des fumées 13
4.3.7 Raccordement électrique 13
4.3.8 Equipotentiel 13

5 Prédisposition pour la mise en service 13
5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche 13
5.1.1 Mise en marche 13
5.1.2 Contrôle de la puissance 13
5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement 14
5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumérique 14
5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide 14
5.1.6 Contrôle de la flamme pilote 14
5.1.7 Contrôle de l'air primaire 14
5.1.8 Contrôle du fonctionnement 16
5.1.9 Recommandations pour l'installateur 16
5.1.10 Conversion et adaptation à des types de gaz différents 16
5.1.11 Remplacement des injecteurs du brûleur 16
5.1.12 Réglage du minimum 16
5.1.13 Remplacement de l'injecteur pilote (brûleurs ouverts) 16
5.1.14 Remplacement de l'injecteur pilote (four à gaz GN 2/1) 16
5.1.15 Remplacement de l'injecteur pilote (four à gaz MAXI) 16
5.1.16 Remplacement de l'injecteur du four à gaz GN 1/1 et MAXI 16
5.1.17 Remplacement de l'injecteur du brûleur (four à gaz) 16
5.2 Entretien 16
5.3 Remplacement des pièces 17
5.3.1 Vannes gaz (feux ouverts) 17
5.3.2 Thermocouple (feux ouverts) 17
5.3.3 Ampoule (four à gaz) 17
5.3.4 Vanne gaz (four à gaz) 17
5.3.5 Thermocouple (four à gaz) 17
5.3.6 Brûleur principal (four à gaz) 17
5.3.7 Résistance (four électrique GN 1/1) 17
5.3.8 Résistance (four électrique GN 2/1) 17
5.3.9 Ventilateur four à gaz et four électrique GN 1/1 17

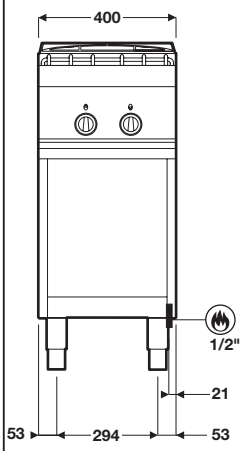
6 Mode d'emploi 18
6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, l'entretien et la réparation 18
6.2 Mise en marche 18
6.2.1 Allumage et mise hors service du brûleur d'un feu ouvert 18
6.3 Allumage et extinction des fours à gaz 18
6.3.1 Allumage flamme pilote (four à gaz GN 1/1) 18
6.3.2 Allumage flamme pilote (four à gaz GN 2/1 et MAXI) 18
6.3.3 Allumage du brûleur principal et réglage de la température (fours à gaz GN 2/1 et MAXI) 19
Extinction 19
6.3.4 Allumage du brûleur principal et réglage de la température four à gaz GN 1/1 19
Extinction 19
6.4 Allumage et extinction du four électrique GN 1/1 19
6.5 Allumage et extinction du four électrique GN 2/1 19
6.6 Arrêt en cas de panne 19
6.6.1 Que faire en cas de panne et d'inactivité prolongée de l'appareil 20
6.7 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien 20
6.8 Recommandations concernant le traitement des cuisinières industrielles en " acier inoxydable " 20
6.8.1 Informations utiles sur l'acier inoxydable 20
6.8.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en acier inoxydable 20
6.8.3 Directive RAEE 21

7 Appendice : Schémas électriques 22-24

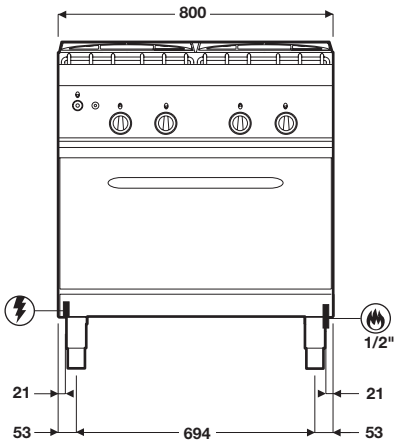
CE

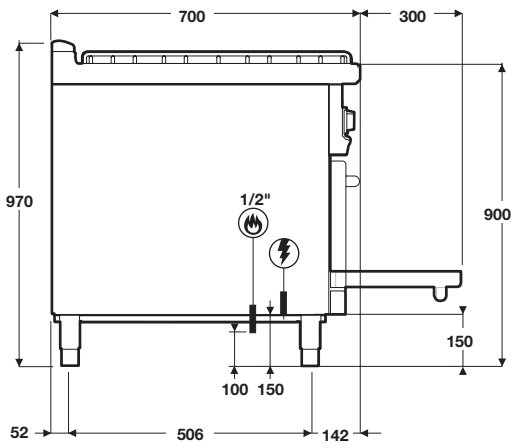
1 - REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE

ACA20001

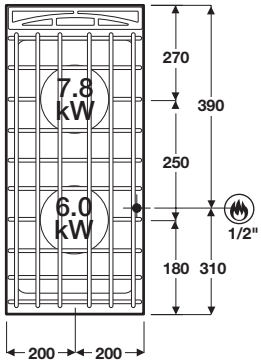


ACA20004
ACA20006
ACA20007

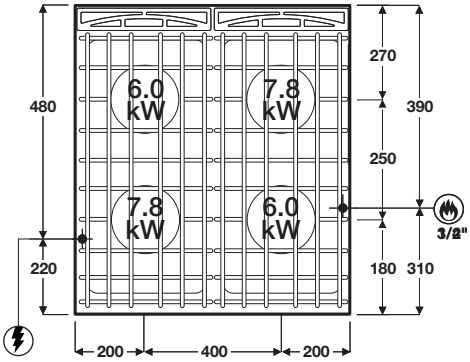




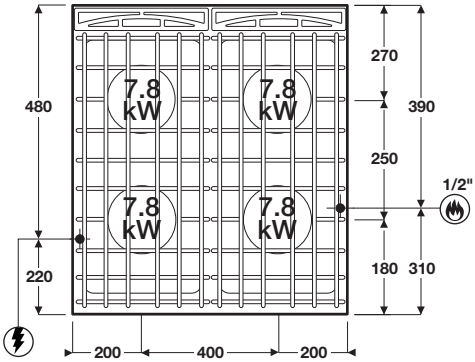
ACA20001



ACA20002
ACA20004
ACA20006
ACA20007



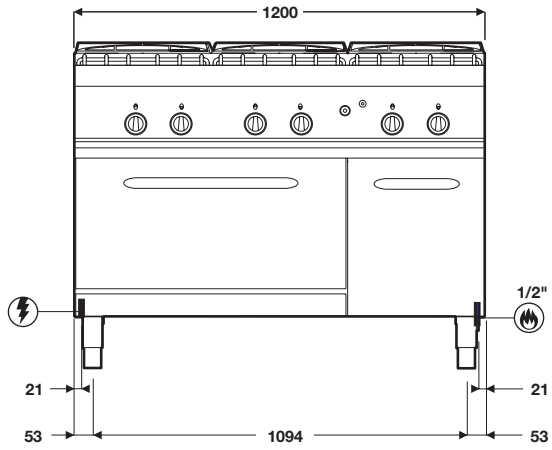
ACA20005



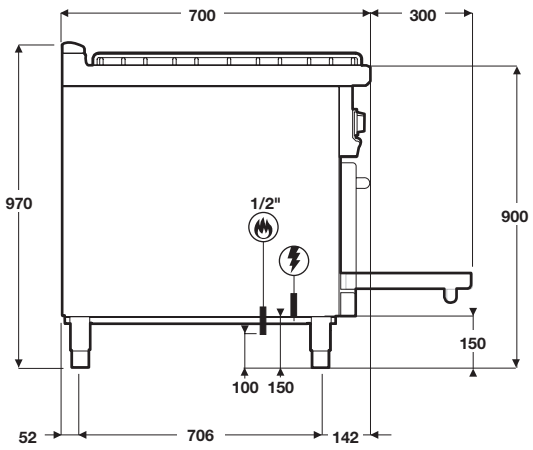
6.0 kW Ø 120 mm
7.8 kW Ø 120 mm

1 - REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE

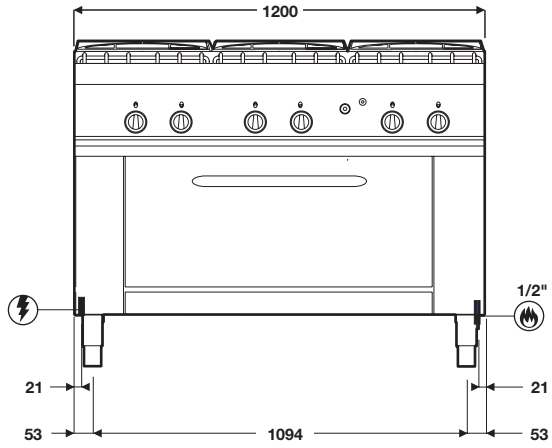
ACA20008
ACA20009
ACA20011



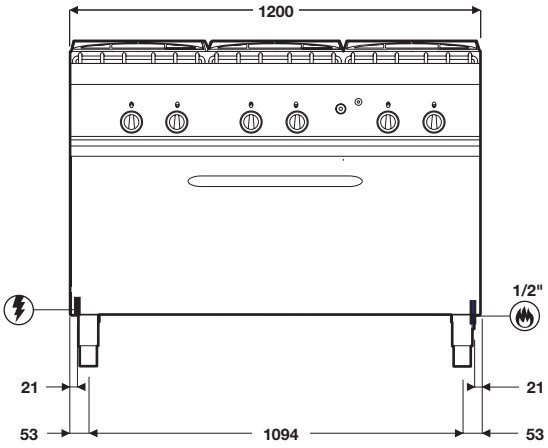
ACA20008
ACA20009
ACA20010
ACA20011
ACA20012

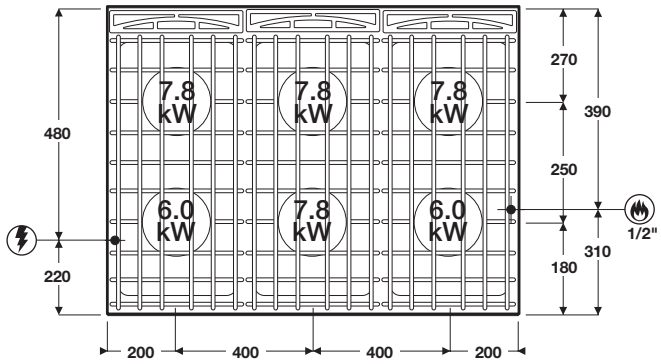


ACA20010



ACA20012



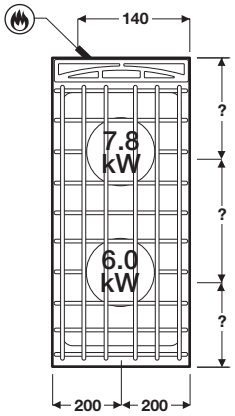


ACA20008
ACA20009
ACA20010
ACA20011
ACA20012
ACA2016

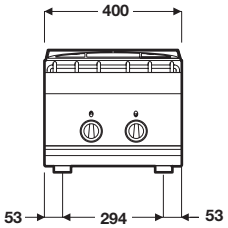
6.0 kW	**Ø 120 mm**
7.8 kW	**Ø 120 mm**

1 - REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE

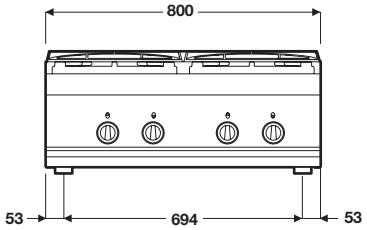
ACJ00001



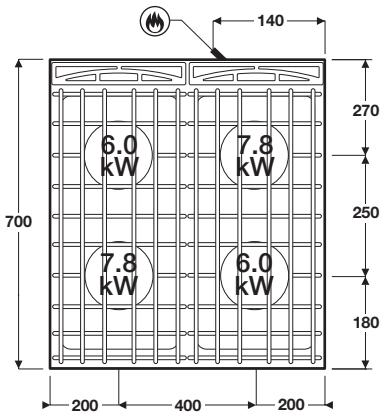
ACJ00001



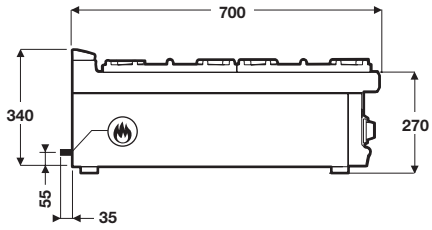
ACJ00002



ACJ00002

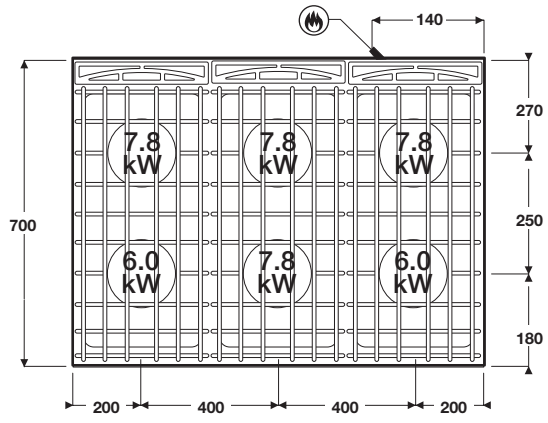


ACJ00001
ACJ00002
ACJ00003

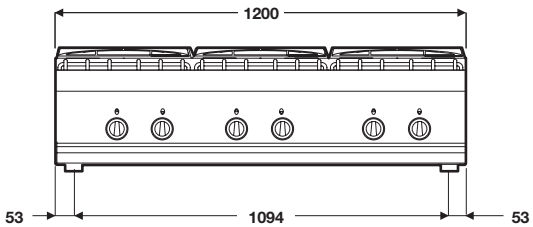


6.0 kW Ø 120 mm
7.8 kW Ø 120 mm

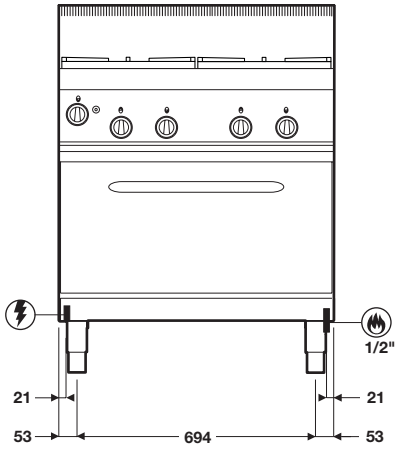
ACJ00003

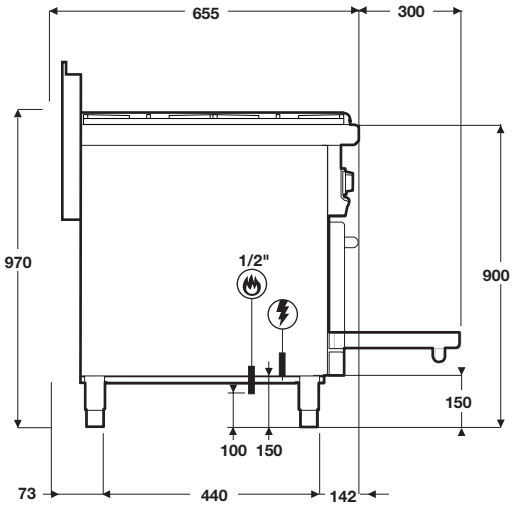


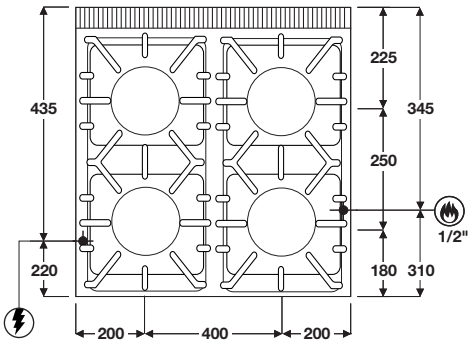
ACJ00003



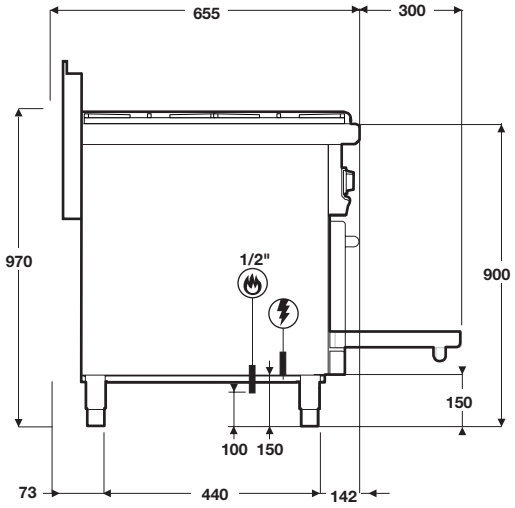
1 - REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE

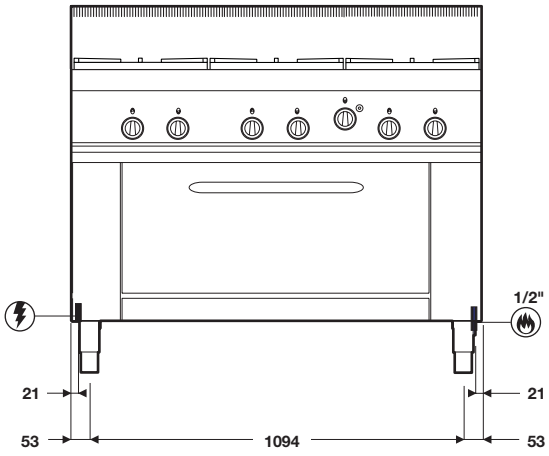


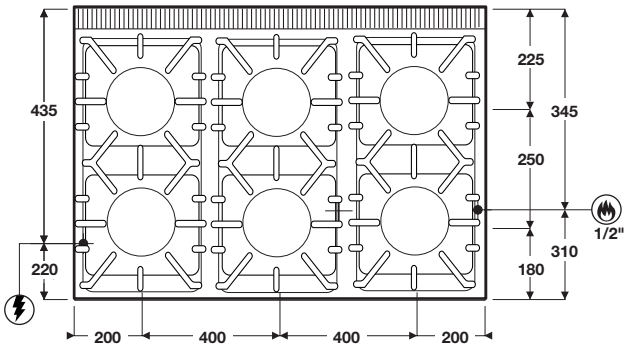




1 - REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE



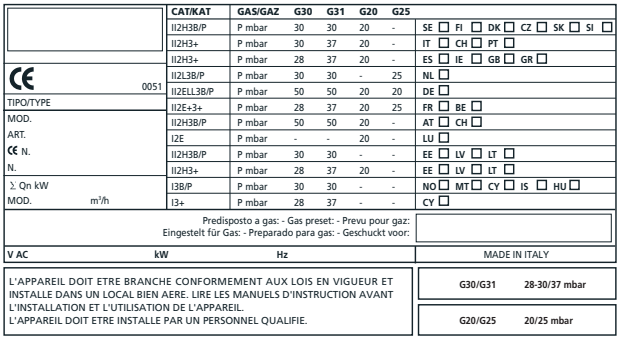




2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel.
L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Ces instructions pour la mise en service concernent les modèles de cuisinières à gaz prédisposés pour la catégorie reportée sur le tableau pag. 10/11. La plaque signalétique du modèle est située sur la partie antérieure de la cuisinière (sur le tableau de commande).



	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
CE 0051	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
TIPO/TYPE	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
MOD.	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
ART.	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
CE N.	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
N.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
∑ Qn kW	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
MOD. m³/h	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC kW Hz MADE IN ITALY

L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.

G30/G31 28-30/37 mbar

G20/G25 20/25 mbar

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions en mm (LxPxH)	N. CE
ACA20001	2 brûleurs avec flamme pilote - compartiment à jour	400 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACJ00001	2 brûleurs avec flamme pilote - de table	400 x 700 x 270/340	51BQ2896
ACA20002	4 brûleurs avec flamme pilote - compartiment à jour	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACJ00002	4 brûleurs avec flamme pilote - de table	800 x 700 x 270/340	51BQ2896
ACA20003	6 brûleurs avec flamme pilote - compartiment à jour	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACJ00003	6 brûleurs avec flamme pilote - de table	1200 x 700 x 270/340	51BQ2896
ACA20004	4 brûleurs avec flamme pilote - 1 four à gaz GN 1/1 ventilé	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20005	4 brûleurs avec flamme pilote - 1 four à gaz GN 2/1	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20006	4 brûleurs avec flamme pilote - 1 four électrique GN 1/1 ventilé	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20007	4 brûleurs avec flamme pilote - 1 four électrique GN 2/1	800 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20008	6 brûleurs - 1 four à gaz GN 1/1 ventilé - armoire neutre	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20009	6 brûleurs avec flamme pilote - 1 four à gaz GN 2/1	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20012	6 brûleurs avec flamme pilote - 1 four à gaz MAXI	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20010	6 brûleurs avec flamme pilote - 1 four électrique GN 1/1 ventilé	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA20011	6 brûleurs - 1 four électrique GN 1/1 ventilé - armoire neutre	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896
ACA2016	6 brûleurs avec flamme pilote - 1 four électrique GN 2/1	1200 x 700 x 900/970	51BQ2896

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions en mm (LxPxH)	N. CE
	4 brûleurs - 1 four à gaz GN 1/1 ventilé	800 x 650 x 875	51BQ2896
	4 brûleurs avec flamme pilote - 1 four à gaz GN 1/1 ventilé	800 x 650 x 875	51BQ2896
	6 brûleurs - 1 four à gaz GN 1/1 ventilé	1200 x 650 x 875	51BQ2896
	6 brûleurs avec flamme pilote - 1 four à gaz GN 1/1 ventilé	1200 x 650 x 875	51BQ2896
	4 brûleurs - 1 four électrique GN 1/1 ventilé	800 x 650 x 875	51BQ2896
	4 brûleurs avec flamme pilote - 1 four électrique GN 1/1 ventilé	800 x 650 x 875	51BQ2896
	6 brûleurs - 1 four électrique GN 1/1 ventilé	1200 x 650 x 875	51BQ2896
	6 brûleurs avec flamme pilote - 1 four électrique GN 1/1 ventilé	1200 x 650 x 875	51BQ2896
	Plan de travail sur four à gaz MAXI	1400 x 700 x 875	51BQ2896

TABLEAU 1

Modèle			X Ø 100	Y Ø 120	Z Ø 120	Four à gaz GN 1/1	Four à gaz GN 2/1	Four à gaz MAXI
Catégorie	II2E+3+							
Type de construction	A							
Air comburant	m^3/h		8	12	14	7.5	16	24
Puissance thermique nominale	kW		4.0	6.0	7.8	3.6	7.8	12.0
Puissance thermique minima	kW		1.2	1.8	2.9	0.75	-	-
Puissance thermique totale (gaz)	**Consommation horaire**							
	G20 m^3/h	G25 m^3/h	G30/G31 kg/h					
10.4 kW	-	1,18	0,81	●	●			
18.8 kW	-	2,14	1,47	● ● ●	●			
18.0 kW	-	2,05	1,41	● ● ●	●			
18.8 kW	-	2,14	1,47	● ● ●	●			
28.0 kW	-	3,19	2,19	● ● ● ●	● ●			
29.2 kW	-	3,32	2,28	● ● ● ●	● ●			
21.6 kW	-	2,46	1,69	● ● ●	●		●	
24.4 kW	-	2,78	1,91	● ● ●	●		●	
31.6 kW	-	3,60	2,47	● ● ● ●	● ●		●	
32.8 kW	-	3,73	2,57	● ● ● ●	● ●		●	
Pression de raccordement								
Gaz méthane 2E+	G20/25	20/25 mbar						
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar						
Paramètres raccordement du gaz								
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m^3) in m^3/h		0.423	0.635	0.825	0.381	0.825	1.270
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h		0.313	0.470	0.611	0.282	0.611	0.939
Injecteurs Ø 1/100 mm								
Brûleur principal G20/25	Puissance thermique nominale		145	185	200	155	215	270
	Capacité calorifique minimale		Réglable	Réglable	Réglable	Réglable	-	-
Brûleur principal G30/31	Puissance thermique nominale		100	125	135	100	140	170
	Capacité calorifique minimale		45	75	75	48	-	-
Nr. d'injecteurs brûleur pilote								
	G20/25		27	27	27	-	35	36
	G30/G31		19	19	19	-	20	19
Air primaire distance « A »								
	Gaz méthane G20/25		7	9	15	Ouvert	12	3
	Gaz liquide G30/G31		Ouvert	Ouvert	Ouvert	Ouvert	18	Ouvert

Données électriques	Puissance four électrique:	Tension:	Nr. câbles x section:
	GN 1/1 - 2.5 kW	AC 230 50 Hz	3 x 1.5 mm^2

3 - DONNÉES TECHNIQUES

TABLEAU 1

Modèle		Y Ø 120	Z Ø 120	Four à gaz GN 1/1	Four à gaz GN 2/1	Four à gaz MAXI
Catégorie	II2E+3+					
Type de construction	A					
Air comburant	m^3/h	12	14	7.5	16	24
Puissance thermique nominale	kW	6.0	7.8	3.6	7.8	12.0
Puissance thermique minima	kW	1.8	2.9	0.75	-	-

Puissance thermique totale (gaz)

		Consommation horaire G20 m^3/h	G25 m^3/h	G30/G31 kg/h	Y Ø 120	Z Ø 120	Four à gaz GN 1/1	Four à gaz GN 2/1	Four à gaz MAXI
ACA20001 • ACJ00001	14.2 kW	-	1,62	1,11	●	●			
ACA20002 • ACA20006 • ACA20007 • ACJ00002	28.4 kW	-	3,23	2,22	● ●	● ●			
ACA20011	43.2 kW	-	4,92	3,38	● ●	● ● ● ●			
ACA20003 • ACA20010 • ACA2016 • ACJ00003	44.4 kW	-	5,05	3,47	● ●	● ● ● ●			
ACA20004	32.0 kW	-	3,64	2,50	● ●	● ●	●		
ACA20005	35.6 kW	-	4,05	2,79		● ● ● ●	●		
ACA20008	46.8 kW	-	5,33	3,66	● ●	● ● ● ●	●		
ACA20009	52.2 kW	-	5,94	4,09	● ●	● ● ● ●		●	
ACA20012	56.4 kW	-	6,42	4,41	● ●	● ● ● ●			●

Pression de raccordement

Gaz méthane 2E+	G20/25	20/25 mbar
Gaz liquide 3+	G30/G31	30/37 mbar

Paramètres raccordement du gaz						
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m^3) en m^3/h	0.683	0.888	0.410	0.888	1.366
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) en kg/h	0.470	0.611	0.282	0.611	0.939

Injecteurs Ø 1/100 mm							
Brûleur principal	G20/25	Puissance thermique nominale	185	200	155	215	270
		Capacité calorifique minimale	Réglable	Réglable	Réglable	-	-
	G30/31	Puissance thermique nominale	125	135	100	140	170
		Capacité calorifique minimale	75	75	48	-	-

Nr. d'injecteurs brûleur pilote						
	G20/25	27	27	-	35	36
	G30/G31	19	19	-	20	19

Air primaire distance « A »						
	Gaz méthane G20/25	9	15	Ouvert	12	3
	Gaz liquide G30/G31	Ouvert	Ouvert	Ouvert	18	Ouvert

Données électriques	Puissance four électrique :	Tension :	Nr. câbles x section :
	GN 2/1 - **5.9** kW	V AC 400 3N 50 Hz / AC 230 3 50 Hz	5 x 2.5 mm^2 / 4 x 2.5 mm^2
	GN 1/1 - **2.5** kW	AC 230 50 Hz	3 x 1.5 mm^2

4 - INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

4.1 Normes de sécurité

- L'installation et le raccordement à l'arrivée de gaz doivent être effectués exclusivement par un technicien agréé de la Compagnie de distribution de gaz locale. Les dispositions légales en vigueur (en Allemagne VDE, en Autriche ÖVE, en Suisse SEV, etc…) et les conditions de branchement de la compagnie de distribution du gaz doivent être scrupuleusement respectées.
- Grâce à une borne de connexion prévue à cet effet, il est possible de raccorder un système de balancement du potentiel au mur d'adossement contre lequel est installé l'appareil. Observer les dispositions légales locales et nationales relatives au raccordement au réseau électrique.
- Observer attentivement le schéma électrique. Vérifier que le numéro du schéma électrique reporté sur la plaquette signalétique de l'appareil soit bien celui du schéma du manuel d'instructions.
- Ne pas plier, écraser ou endommager les câbles sur les angles vifs.
- Poser les câbles de façon à éviter le contact avec des surfaces très chaudes.
- Le câble d'alimentation , complètement gainé, doit passer à travers le passe-fil prévu sur l'appareil.
- La pose de dispostifs techniques concernant le système de ventilation doit être assurée uniquement par du personnel spécialisé.
- Si l'appareil est positionné directement contre un mur, une cloison, des meubles de cuisine, des revêtements décoratifs, etc.. vérifier que ceux-xi ne soient pas réalisés avec des matériaux inflammables. Le cas échéant, les appareils devront être revêtus avec un matériau thermo-isolant ignifuge. Les normes anti-incendie doivent être scrupuleusement appliquées.

4.2 Structure, équipement et dispositifs de sécurité de l'appareil

Châssis robuste en acier, équipé de 4 pieds d'appui réglables en hauteur.

Revêtement extérieur en acier nickel-chrome 18/10.

4.2.1 Zone cuisson

- Brûleur à flamme stable.
- Manettes de gaz munies de sécurité et réglables de maximum à minimum.
- Protection thermoélectrique.
- Grilles en fonte émaillée.
- Le corps des brûleurs et le Venturi sont en fonte, le couvercle est en laiton.
- Table de cuisson en acier nickel-chrome 18/10.
- Manettes de commande en matériau thermodurcisseur.

4.2.2 Four

La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable.

Les glissières pour les grilles de four sont en acier ou en tube chromé.

La grille amovible est en tube chromé.

La porte, à double paroi avec isolation thermique est munie de poignée isolée et de charnière avec ressort réglé.

L'isolation de la chambre de cuisson est en laine de verre.

Version à gaz GN 2/1 et MAXI

Les brûleurs sont en acier chromé et résistants aux sollicitations thermiques et mécaniques. L'alimentation en gaz est assurée par une vanne de sécurité avec thermostat.

Le brûleur principal est allumé par un brûleur pilote à injecteur fixe. Il est équipé en outre d'une protection d'allumage thermoélectrique avec thermocouple relié au brûleur pilote. Allumage piézoélectrique du brûleur pilote . Réglage de la température du four, variable de 160 à 300° C, par thermostat.

La sole du four est réalisée en fonte avec des joues de renfort (pour mod. GN 2/1) et en acier (pour mod. MAXI), en 2 parties.

Le collecteur de fumées est en tôle aluminée et la grille de protection en fonte émaillée.

Version à gaz GN 1/1 ventilé

Les brûleurs sont en acier inox, résistants aux sollicitations thermiques et mécaniques.

L'alimentation en gaz est assurée par une vanne de protection avec thermostat et thermocouple de sécurité.

L'allumage du brûleur principal fonctionne avec un transformateur HT.

Réglage de la température du four, variable de 160 à 300° C, par thermostat.

La sole du four est en acier inox.

Le collecteur de fumées est en tôle aluminée et la grille de protection en fonte émaillée.

Version électrique GN 2/1

Les résistances du four sont situées sur la voûte (chaleur supérieure) et sous la sole (chaleur inférieure).

Le réglage de la température, de 50 à 300° C, s'effectue au moyen d'un thermostat relié à un interrupteur tripolaire.

Les résistances supérieures et inférieures du four peuvent être utilisées simultanément ou séparément.

Des voyants lumineux indiquent si l'appareil est allumé (voir Fig. 4A).

La chambre de cuisson est réalisée en acier inoxydable.

Les résistances supérieures du four sont à vue (gril), les résistances inférieures sont couvertes par la sole en acier inox.

Version électrique GN 1/1 ventilé

Les résistances sont situées sur la voûte (chaleur supérieure) et sous la sole (chaleur inférieure) ainsi qu'au fond, sur la paroi postérieure autour du ventilateur (convection).

Les résistances supérieures sont à vue (gril), les résistances inférieures sont couvertes par la sole en acier inox.

Le réglage de la température, de 50 à 300° C, s'effectue au moyen d'un thermostat relié à un interrupteur.

L'emploi du commutateur de puissance à 9 positions permet d'allumer les résistances séparément ou simultanément avec ventilation ou statiquement.

La mise en marche des résistances est signalée par 2 voyants lumineux (voir Fig. 4B).

4.2.3 Armoire neutre

Une armoire neutre avec porte sur la paroi latérale du four est comprise dans l'équipement standard des modèles ACA20008, ACA20009, ACA20010 et ACA20011.

4.3 Montage

4.3.1 Emplacement de l'appareil

L'appareil doit être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte aspirante (s'informer sur les normes actuellement en vigueur).

L'appareil peut être installé seul ou bien avec un autre appareil similaire.

En cas de murs réalisés en matériau inflammable, prévoir sur les côtés et derrière la cuisinière, une distance minima de 150 mm.

Dans le cas où les distances praticables s'avéreraient inférieures à celles prescrites, adopter des mesures de sécurité telles que, par exemple, la pose de carreaux en faïence sur les parois autour de la cuisinière ou l'application d'une protection contre les radiations thermiques.

Avant de raccorder l'appareil, contrôler sur la plaquette signalétique si la cuisinière est prédisposée et homologuée pour le type de gaz utilisé.

4 - INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

Si le type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique de l'appareil ne coïncide pas avec celui de votre réseau, consulter le paragraphe « Conversion et adaptation aux différents types de gaz ».

4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques

Lors de la mise en service, observer scrupuleusement les normes suivantes :

- Dispositions légales en la matière
- Décrets régionaux pour le secteur du bâtiment et décrets en matière de combustion
- Feuille de travail « Règles techniques concernant les installations à gaz »
- Feuille de travail « Règles techniques concernant les installations à gaz liquide »
- Feuille de travail « Installation de dispositifs de consommation de gaz dans le secteur cuisinières industrielles »
- Réglementation en vigueur concernant les accidents du travail
- Directives de la compagnie de distribution du gaz.
- Réglementation du secteur du bâtiment et dispositions locales anti-incendie.

4.3.3 Installation

Pose, installation et entretien, notamment :

- mise en œuvre, raccordement au gaz, contrôle de la puissance, de la conversion ou de l'adaptation à des gaz différents, et contrôle de la mise en marche ;

Présenter tout d'abord une demande de branchement auprès de votre compagnie de distribution du gaz.

4.3.4 Travaux d'installation

Pour la mise à niveau de l'appareil, agir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

4.3.5 Raccordement gaz

Le branchement du raccord R 1/2"de l'appareil à la conduite de gaz peut être fixe ou débranchable en installant le robinet homologué prévu à cet effet.

En cas d'emploi de tuyaux flexibles, utiliser des tuyaux en acier inoxydable et conformes à la norme DIN 3383, partie 1 ou DIN 3384.

Une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite de gaz en aérosol.

4.3.6 Évacuation des fumées

Les cuisinières multigaz sont des appareils de type A , par conséquent le raccordement à un système d'évacuation des fumées n'est pas nécessaire.

Pour ce qui concerne la ventilation de la pièce où l'appareil est installé, se référer aux lois en vigueur.

4.3.7 Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, contrôler que :

- La tension du réseau corresponde aux valeurs reportées sur la plaque signalétique de la cuisinière ;
- La mise à la terre soit efficace ;
- Le câble d'alimentation électrique soit adéquat à la puissance absorbée par l'appareil (voir le tableau 1 page 10/11).

Par ailleurs, l'appareil doit être équipé d'un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, qui permette de débrancher l'appareil.

Dans ce cas, il peut être utile de protéger l'installation au moyen d'un disjoncteur. L'interrupteur omnipolaire doit se situer à proximité de l'appareil et être facilement accessible.

Le câble d'alimentation électrique doit être homologué et avoir une section adéquate à l'appareil.

Le câble d'alimentation doit être au moins du type H07 RN-F.

4.3.8 Raccordement équipotentiel

L'appareil doit être assemblé avec un dispositif équipotentiel. La borne prévue à cet effet se trouve près de l'entrée du câble électrique.

Elle est indiquée par une plaquette portant le symbole ⏚ signalétique relatif.

5 - PRÉDISPOSITION POUR LA MISE EN SERVICE

5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche

Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, enlever tous les films adhésifs qui le protègent.

Ensuite nettoyer soigneusement toutes les surfaces et les parties externes avec de l'eau tiède, un produit détergent et un chiffon humide pour éliminer toute trace de l'antirouille appliqué en usine. Essuyer avec un chiffon propre et doux.

5.1.1 Mise en marche

Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler si ses caractéristiques (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la catégorie et au groupe de gaz distribué localement.

Le cas échéant, effectuer une conversion vers la catégorie de gaz approprié ou bien une adaptation au groupe de gaz disponible (voir paragraphe « Conversion et adaptation à différents types de gaz »).

Pour la mise en marche, suivre le livret d'instructions fourni avec l'appareil.

5.1.2 Contrôle de la puissance

Les appareils doivent être utilisés avec les injecteurs prévus pour la puissance nominale.

La puissance peut être :

- la puissance nominale indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil ;
- la puissance au minimum.

Les injecteurs sont répertoriés dans le tableau 1 « Données techniques ».

La puissance nominale s'obtient également en respectant la pression d'alimentation :

- de 15 à 22 ,5 mbar pour gaz de classe 2 (G20/méthane)
- de 25 à 45 mbar pour gaz de classe 3 (G30/propane, G31/butane)

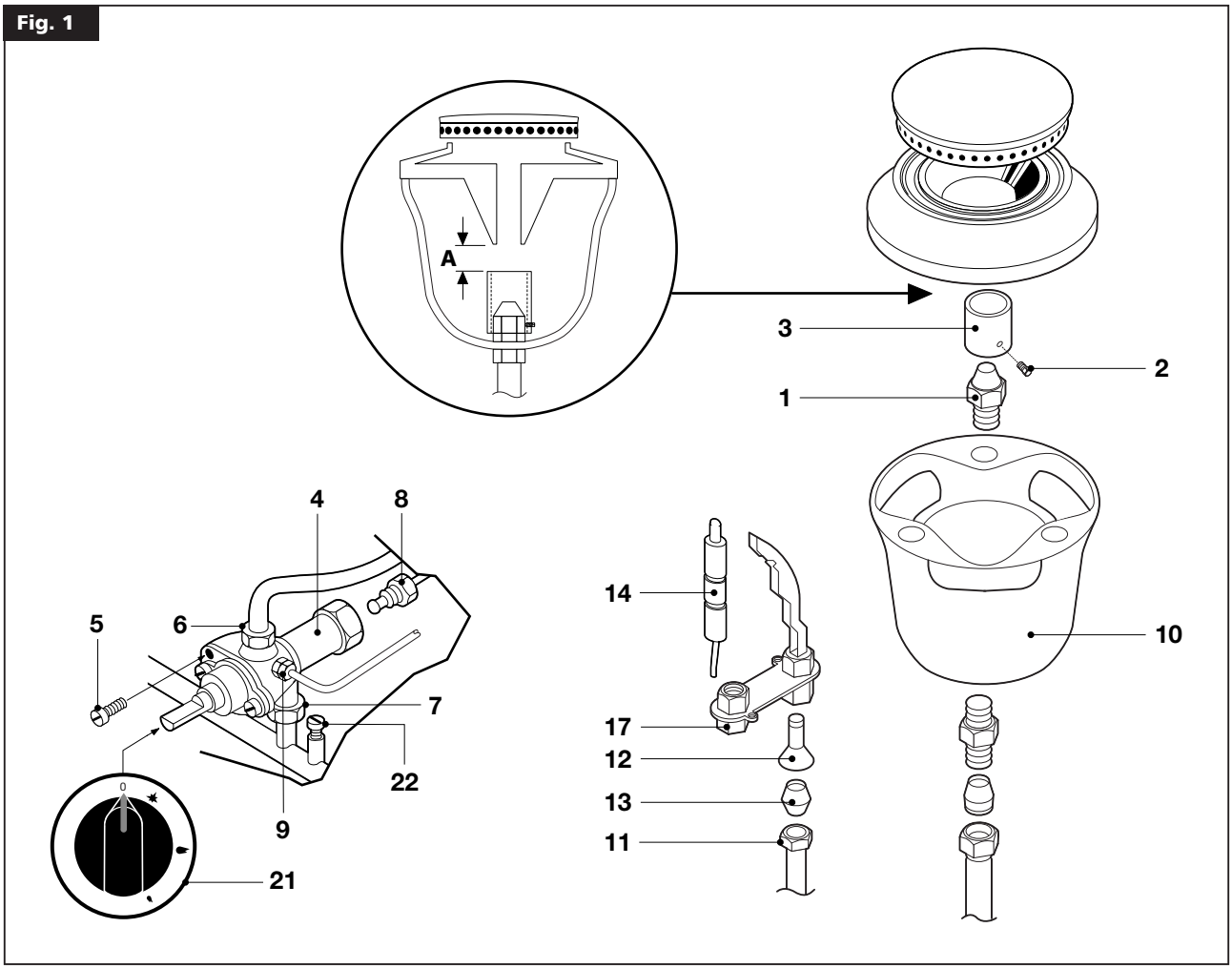
Il est interdit de faire fonctionner l'appareil avec des gammes de pression différentes de celles des gaz mentionnés ci-dessus.

Pour régler la puissance au minimum, se conformer aux indications du tableau 1.

Pour effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, utiliser un contacteur gaz, en appliquant ce qu'on appelle la « méthode volumétrique »

Normalement il suffit de veiller à ce que les injecteurs soient utilisés correctement pour effectuer le contrôle.

Fig. 1



5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement (Fig. 1)

La pression de raccordement doit être contrôlée avec un appareil pour mesurer la pression des fluides (par ex : un tube en U, résolution min. 0,1 mbar).

Ôter la vis de fixation (22) du raccord prévu pour mesurer la pression de raccordement et relier le flexible du manomètre : après avoir mesuré la pression, remonter la vis (22).

5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un contacteur de gaz et d'un chronomètre, il est possible de déterminer le volume de gaz arrivant à l'appareil par unité de temps. Le volume correct correspond à la valeur de réglage "E" exprimée en litres par heure (l/h) ou bien en litres par minute (l/min).

Il est calculé selon la formule suivante :

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Puissance thermique d'exercice}}$$

Il est important que le mesurage soit effectué lorsque l'appareil est éteint.

La valeur relative à la puissance thermique peut être demandée à la compagnie de gaz locale.

La puissance nominale et la puissance minima par rapport à la pression nominale s'obtiennent en consultant le tableau relatif au réglage du débit de gaz (Tab. 1).

RECOMMANDATION

⚠ **L'appareil n'est pas équipé de dispositif de préréglage de la puissance nominale.**

5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide

Vérifier si le type d'injecteur employé correspond aux paramètres du fabricant.

Contrôler que le réducteur de pression installé ait une pression en sortie conforme aux indications du paragraphe 5.1.2 "Contrôle de la puissance" (vérifiable sur la plaque signalétique de l'appareil ou par mesurage de la pression).

5.1.6 Contrôle de la flamme pilote

Pour un réglage correct, la flamme pilote doit entourer le thermocouple et présenter une forme parfaite ; le cas échéant, régler l'air du brûleur pilote.

5.1.7 Contrôle de l'air primaire

Le four et les foyers ouverts sont équipés d'un dispositif de réglage de l'air primaire.

Le volume du débit d'air est correctement réglé s'il y a assez de protection contre le soulèvement de la flamme quand le brûleur est froid ou contre le retour de flamme quand le brûleur est chaud.

Fig. 2A

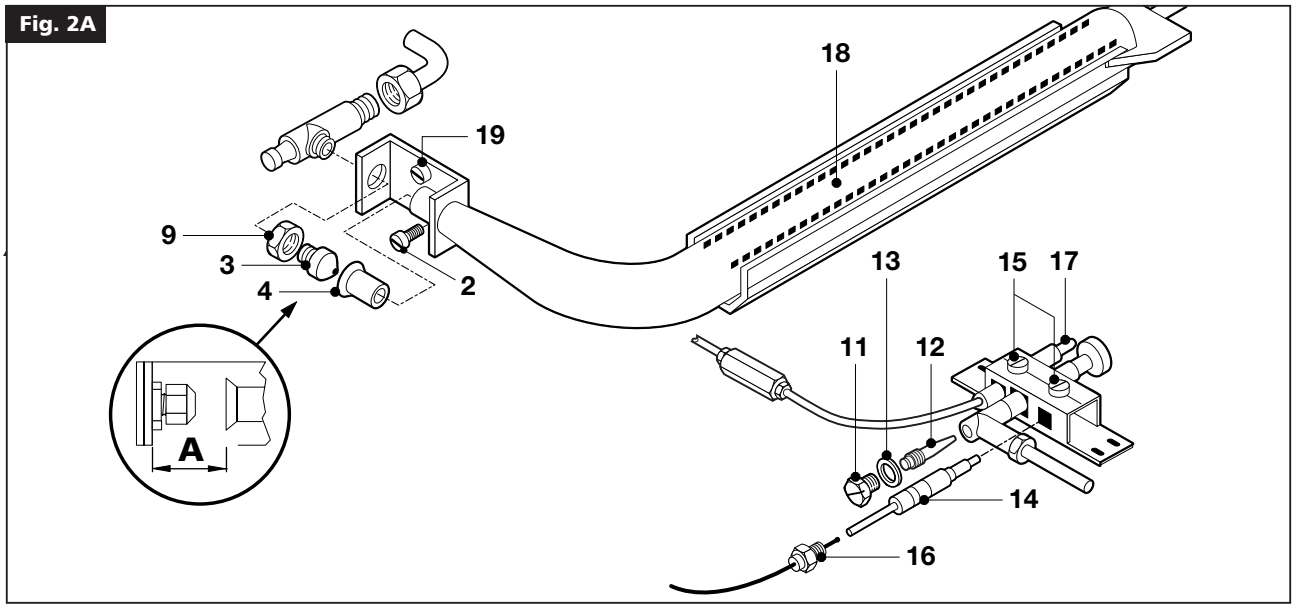


Fig. 2B

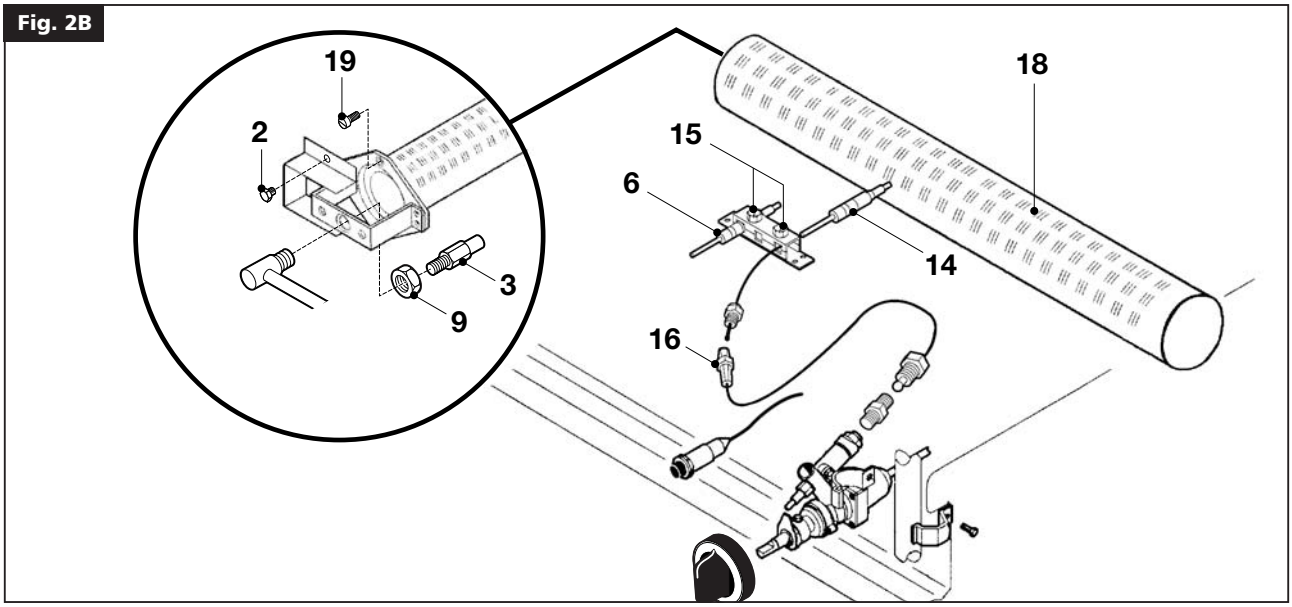
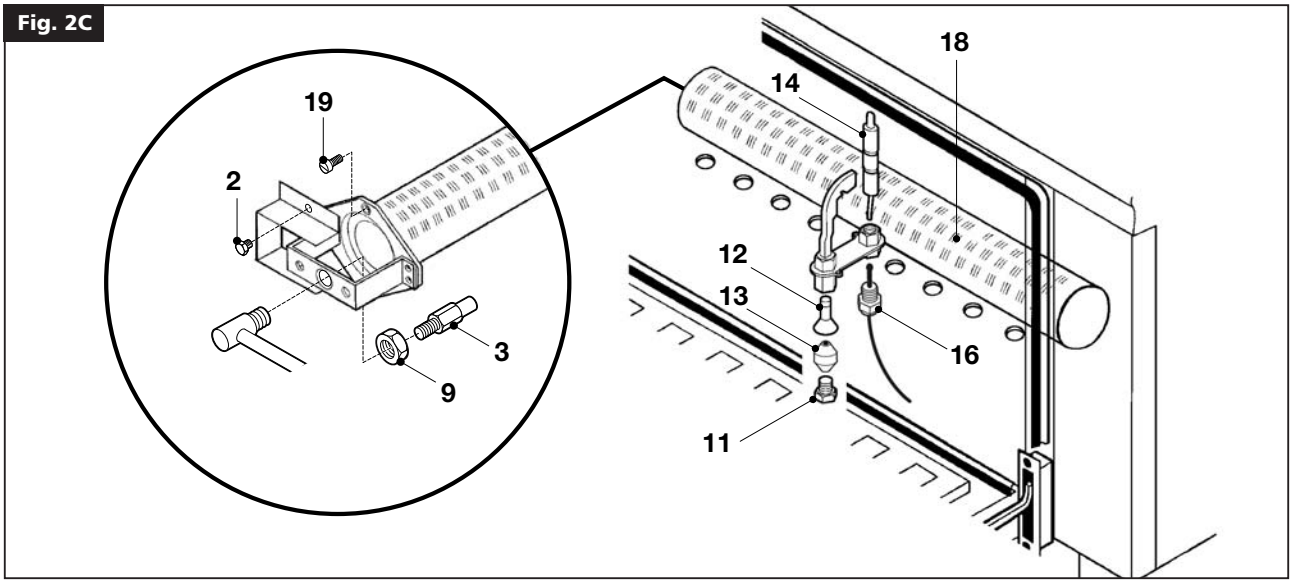


Fig. 2C



5.1.8 Contrôle du fonctionnement

- Mettre l'appareil en service suivant les instructions reportées dans le mode d'emploi ;
- Vérifier l'absence de fuites de gaz au moyen d'un détecteur de fuite de gaz en aérosol.
- Contrôler l'allumage et la formation régulière de la flamme du brûleur principal, pour le minimum également.
- Pour le four GN 1/1 (Fig. 3B), après allumage (§ 6.3.3), porter la manette au minimum (symbole étincelle) et vérifier que le brûleur soit allumé sur toute sa circonférence avec une flamme la plus basse possible. Les réglages éventuels s'effectuent au moyen de la vis (7).
- Contrôler que les flammes pilote fonctionnent correctement.
- Reporter les valeurs de réglage sur la plaquette signalétique prévue à cet effet et l'appliquer en un point approprié.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

5.1.9 Recommandations pour l'installateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur final le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions ; lui remettre le manuel d'instructions en main propre.
- L'informer que toutes modifications ou travaux exécutés dans l'habitation et touchant l'alimentation d'air comburant entraînent la nécessité d'effectuer un nouveau contrôle du fonctionnement de l'appareil.

5.1.10 Conversion et adaptation à des types de gaz différents

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, ou bien à un autre groupe de gaz, se reporter au tableau "DONNEES TECHNIQUES" pour savoir quel est le modèle d'injecteurs approprié au nouveau gaz.

Les injecteurs des brûleurs principaux et pilote pour les autres types de gaz, reportant le diamètre relatif en centième de millimètre, se trouvent dans un sachet fourni avec l'appareil. Après avoir terminé la conversion ou l'adaptation au type de gaz, effectuer un contrôle des fonctions de l'appareil tel que décrit au paragraphe 5.1.8 "Contrôle du fonctionnement".

5.1.11 Remplacement des injecteurs du brûleur (Fig. 1)

Pour remplacer l'injecteur (1) : retirer la grille, le couvre-brûleur, la tête du brûleur et la plaque de cuisson.

Dévisser ensuite la vis (2) qui fixe le capuchon de l'air primaire et remplacer l'injecteur (1), voir tableau "DONNEES TECHNIQUES".

Après avoir monté l'injecteur, régler la distance de l'air primaire et fixer le capuchon avec la vis prévue à cet effet, voir tableau "DONNEES TECHNIQUES".

5.1.12 Réglage du minimum (Fig. 1)

La vis du minimum (5) doit être réglée comme suit :

- en cas de fonctionnement au GPL la visser à fond ;
- en cas de fonctionnement au méthane, à l'aide du tableau de flux de gaz, vérifier la valeur en l/mn en correspondance avec la valeur calorifique de fonctionnement (mesurage selon la méthode volumétrique). Utiliser l'appareil selon les instructions. Tourner la manette en position de minimum, régler le flux à l'aide de la vis (5) (en sens horaire = réduction du flux ; en sens anti-horaire = augmentation du flux).

5.1.13 Remplacement de l'injecteur pilote, foyers ouverts (Fig. 1)

Enlever la grille, la couronne et le corps pilote. Dévisser la vis qui fixe le pilote au brûleur et le soulever pour une position plus pratique. Dévisser l'écrou (11) et extraire le bicone (13) et l'injecteur (12). Remplacer l'injecteur, voir le tableau "DONNÉES TECHNIQUES" et remonter le tout en procédant de la façon inverse.

5.1.14 Remplacement de l'injecteur pilote du four à gaz GN 2/1 (Fig. 2A)

Ôter le panneau antérieur/inférieur en dévissant les vis de fixation.

Retirer l'embout (11). Avec un tournevis, dévisser et remplacer l'injecteur (12) voir tableau "DONNEES TECHNIQUES".

Replacer ensuite la vis (11) et le joint correspondant (13).

5.1.15 Remplacement de l'injecteur pilote du four à gaz MAXI (Fig. 2C).

Après avoir ouvert la porte du four, enlever la protection de la zone injecteurs, dévisser l'écrou (11), enlever le bicone (13) et l'injecteur (12).

Remplacer l'injecteur (12), voir tableau "DONNEES TECHNIQUES, et remonter touts les éléments en procédant de la façon inverse.

5.1.16 Remplacement de l'injecteur pilote du four à gaz GN 2/1 (Fig. 2A)

Enlever le panneau inférieur comme décrit plus haut. Dévisser les vis de fixation (2) de la douille d'air primaire (4) et enfoncer-la dans le venturi. L'injecteur (3) est maintenant facilement accessible.

Après le remplacement de l'injecteur correspondant au type de gaz distribué et aux données techniques, remonter le tout et régler la distance "A" de l'air primaire, voir tableau "DONNEES TECHNIQUES.

5.1.17 Remplacement de l'injecteur du four à gaz GN 1/1 (Fig. 2B) et du four à gaz MAXI (Fig. 2C)

Après avoir ouvert la porte du four, retirer la grille, les supports de grille et la sole inox. Dévisser ensuite la protection de la zone injecteurs.

Ôter le régulateur d'air en dévissant la vis (2) pour accéder à l'injecteur (3) ; remplacer ce dernier par le type adéquat au gaz utilisé, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES". Après le remplacement, remonter le tout sans oublier de régler l'air, voir tableau "DONNÉES TECHNIQUES".

5.2 Entretien

⚠ **Attention ! Avant d'effectuer tous travaux d'entretien ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique.**

Les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées au moins une fois par an :

- Contrôle du fonctionnement des dispositifs de réglage et de sécurité ;
- Contrôle du comportement de combustion :
  - Comportement durant l'allumage
  - Sûreté de la combustion ;

Contrôle du fonctionnement selon les critères décrits au paragraphe « Contrôle du fonctionnement » ;

Au cas où un nettoyage des brûleurs des foyers ouverts s'avérerait nécessaire, procéder de la façon suivante :

- Ôter les grilles, les couvre-brûleurs et les têtes de brûleurs ;
- Nettoyer les éléments avec de l'eau, un produit détergent et un accessoire approprié. Rincer et essuyer.

Lors du remontage, veiller à replacer correctement les différentes parties.

Au cas où un nettoyage du brûleur du four (18) (Fig. 2A/2B/2C) s'avérerait nécessaire, procéder de la façon suivante :

- Desserrer la vis (2), faire glisser le régulateur d'air dans le venturi ou le retirer, dévisser l'injecteur (3) ainsi que l'écrou et la vis (9).
- Dévisser la vis de fixation (19) (Fig. 2A) du brûleur et enlevez-le ;
- Nettoyer soigneusement les trous du brûleur à l'aide d'une pointe de section adéquate ;
- Contrôler que la sortie de fumées soit libre.
- Remonter le tout en procédant de la façon inverse.

Fig. 3A

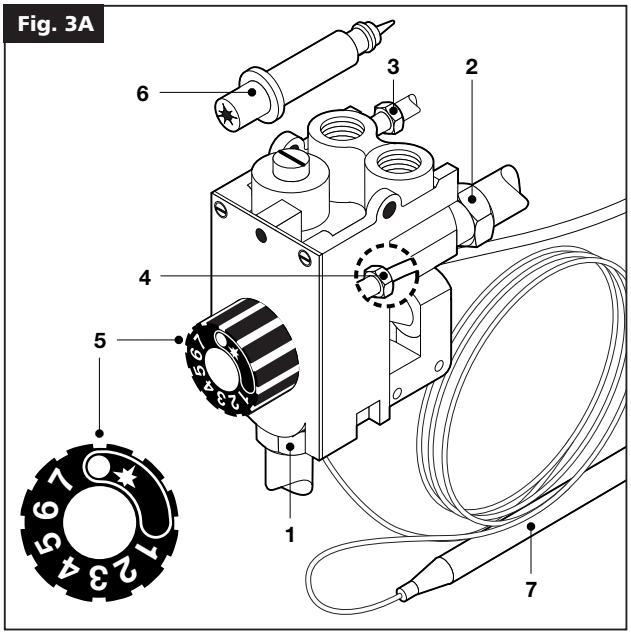
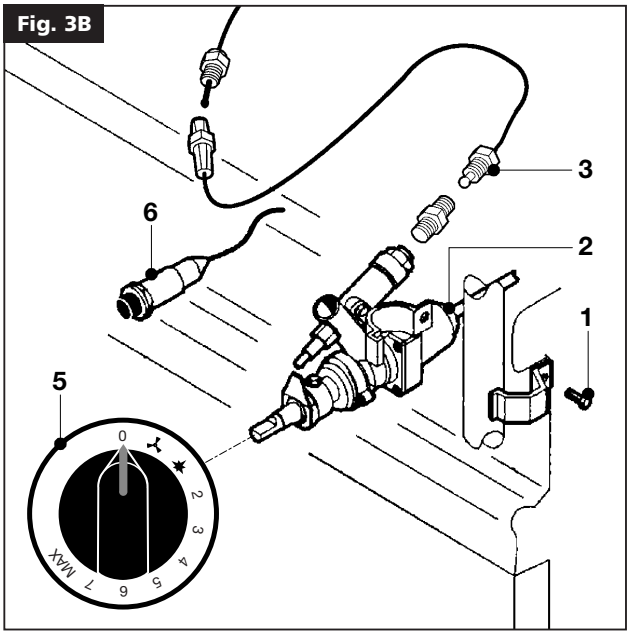


Fig. 3B



5.3 Remplacement des composants

⚠ **Seul un technicien agréé est autorisé à effectuer cette opération!**

Pour remplacer les pièces énumérées ci-dessous, ôter d'abord les manettes, le bandeau de commande (après avoir dévisser les vis de fixation) et débrancher le câble d'alimentation électrique.

5.3.1 Vanne gaz du foyer ouvert (Fig. 1 – Pos. 4)

Desserrer le raccord de la conduite (6 et 9) du gaz et du thermocouple (8), desserrer le raccord de fixation (7) de la vanne sur la rampe et remplacer la pièce.

5.3.2 Thermocouple du foyer ouvert (Fig. 1 – Pos. 14)

Dévisser l'écrou de fixation (8) du thermocouple de la vanne et celui du brûleur (17) puis remplacer la pièce (14).

5.3.3 Ampoule du four à gaz (Fig. 2A/2B) – Pos. 6)

En dévissant les vis de fixation, enlever le panneau inférieur, débrancher le fil d'allumage puis dévisser les vis (15). Placer la nouvelle ampoule.

5.3.4 Vanne gaz du four (Fig. 3A/3B)

Desserrer les raccords (1, 2, 3, 4 Fig. 3A et 1, 2,3 Fig. 3B) servant au branchement du tuyau de gaz et du thermocouple, retirer le fil du thermostat de son logement dans la chambre de cuisson et monter la nouvelle pièce en procédant de la façon inverse.

5.3.5 Thermocouple du four à gaz (Fig. 2A/2B/2C et 3)

Dévisser les vis (15), l'écrou de fixation (16) du thermocouple sur la rallonge de la T.C. puis insérer la pièce neuve.

5.3.6 Brûleur principal du four à gaz (Fig. 2A)

Dévisser la vis de fixation (19) du brûleur principal et remplacer ce dernier, voir également nettoyage du brûleur du four (§ 6.7) .

⚠ **Après les opérations d'entretien ou de réparation, remonter le bandeau de commande et le panneau inférieur.**

Après avoir remplacé les composants du système de conduite du gaz, il est nécessaire d'effectuer un contrôle d'étanchéité et de fonctionnement de l'installation.

5.3.7 Résistances du four électrique GN 2/1 (Fig. 4A)

La résistance inférieure est située sous la sole. La résistance supérieure est fixée à la voûte de la chambre de cuisson.

Pour extraire les résistances, dévisser les vis qui les fixent à la patte d'attache correspondante, tirer les résistances avec leurs fils vers l'avant.

Débrancher les fils à l'aide d'un tournevis et monter la nouvelle résistance en procédant de la façon inverse.

5.3.8 Résistances du four électrique GN 1/1 (Fig. 4B)

Débrancher l'appareil du réseau électrique !

La résistance inférieure est située sous la sole. La résistance supérieure est fixée à la voûte de la chambre de cuisson et la résistance de l'aspirateur se trouve derrière la plaque postérieure.

Pour extraire les résistances, ôter éventuellement la sole et/ou le panneau postérieur, dévisser les vis de fixation des résistances, puis tirer ces dernières avec leurs fils vers l'avant.

Débrancher les fils, monter la nouvelle résistance en procédant de la façon inverse.

5.3.9 Ventilateur four à gaz et four électrique GN 1/1 (Fig. 4B)

Pour remplacer le ventilateur du four, retirer la plaque du fond. Enlever l'hélice (1) en dévissant l'écrou de blocage (2).

Dévisser les boulons (3) de la patte de fixation (4) qui fixe le moteur (5) au four, tirer en avant la patte avec le moteur et les fils, démonter puis remonter en procédant de la façon inverse.

6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, à l'entretien et à la réparation

⚠ • L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments à l'échelle industrielle. L'utilisation et le nettoyage ne peuvent être effectués par du personnel qualifié. L'entretien et la réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés.

⚠ • Ces prescriptions doivent être communiquées aux collaborateurs directement intéressés et dans le cadre de la formation professionnelle interne.

⚠ • Attention! N'utiliser l'appareil que sous surveillance!

⚠ • Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. N'utiliser l'appareil que sous contrôle constant. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse ou de l'huile enflammée ! Les couvrir avec un couvercle, éteindre la cuisinière et retirer le récipient de la zone de cuisson.

⚠ • Ne pas laisser les foyer fonctionner à vide.

⚠ • Ne pas surcharger la cuisinière. Pour un emploi correct de l'appareil, ne pas utiliser de récipient d'un diamètre beaucoup plus grand que les foyers.

⚠ • Les parties de l'appareillage et les accessoires qui entrent en contact avec les aliments après avoir été nettoyés avec des produits détergents doivent être rincés abondamment à l'eau claire.

⚠ • Ne pas projeter d'eau ou de vapeur à haute pression sur la cuisinière !

⚠ • Éteindre l'appareil avant de nettoyer le local avec des dispositifs à jets d'eau ou de vapeur à haute pression.

⚠ • Éteindre l'appareil avant et durant tout nettoyage.

⚠ • Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.

⚠ • Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale qualificato.

⚠ • Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié. Pour les réparations, l'appareil doit être isolé par un dispositif omnipolaire de tension (interrupteur local, disjoncteur).

⚠ • Le niveau d'émission sonore de l'appareil en marche est inférieur à 70dB (A). Des normes nationales de sécurité bien précises imposent impérativement ce paramètre.

RECOMMANDATION

⚠ **Attention !** Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes dues à des erreurs de traduction ou d'impression éventuellement contenues par ce livret d'instructions. Le fabricant se réserve en outre le droit d'apporter toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour améliorer le produit, sans varier pour autant les caractéristiques principales, . Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les directives prescrites dans ce manuel d'instructions ne seraient pas respectées.

6.2 Mise en marche

6.2.1 Allumage et mise hors service du brûleur d'un foyer ouvert (Fig. 1)

Tourner la manette du brûleur choisi (21) jusqu'au symbole de l'étincelle. Appuyer à fond et à l'aide d'une allumette ou autre, allumer le brûleur pilote. Maintenir la manette enfoncée pendant 15-20 secondes. Au cas où la flamme pilote s'éteindrait au moment du relâchement de la manette, répéter l'opération.

Porter ensuite la manette en position de minimum ou de maximum pour allumer le brûleur principal. Tourner la manette vers la droite jusqu'au symbole de l'étincelle pour éteindre le brûleur principal.

Pour éteindre la flamme pilote, porter la manette sur la position (0).

6.3 Allumage et extinction des fours à gaz (Fig. 3A/3B)

6.3.1 Allumage de la flamme pilote des four à gaz GN 2/1 et MAXI (Fig. 3A)

Appuyer et tourner la manette vers la gauche jusqu'au symbole de l'étincelle (5). Maintenir la manette enfoncée et activer simultanément à répétition le bouton d'allumage piézoélectrique (6) jusqu'à ce qu'il allume la flamme pilote. L'allumage de la flamme pilote est visible à travers le trou situé sur la sole de la chambre de cuisson (à porte ouverte). Maintenir la manette enfoncée pendant 15-20 secondes environ. Au cas où la flamme pilote s'éteindrait au moment du relâchement de la manette, répéter l'opération.

6.3.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température des fours à gaz GN 2/1 et MAXI (Fig. 3A)

Pour allumer le brûleur principal, tourner encore la manette vers la gauche jusqu'à la température choisie. Le thermostat est divisé en positions allant de 1 à 7 ; les valeurs indicatives de la température relative à chaque position sont les suivantes :

Fig. 4A

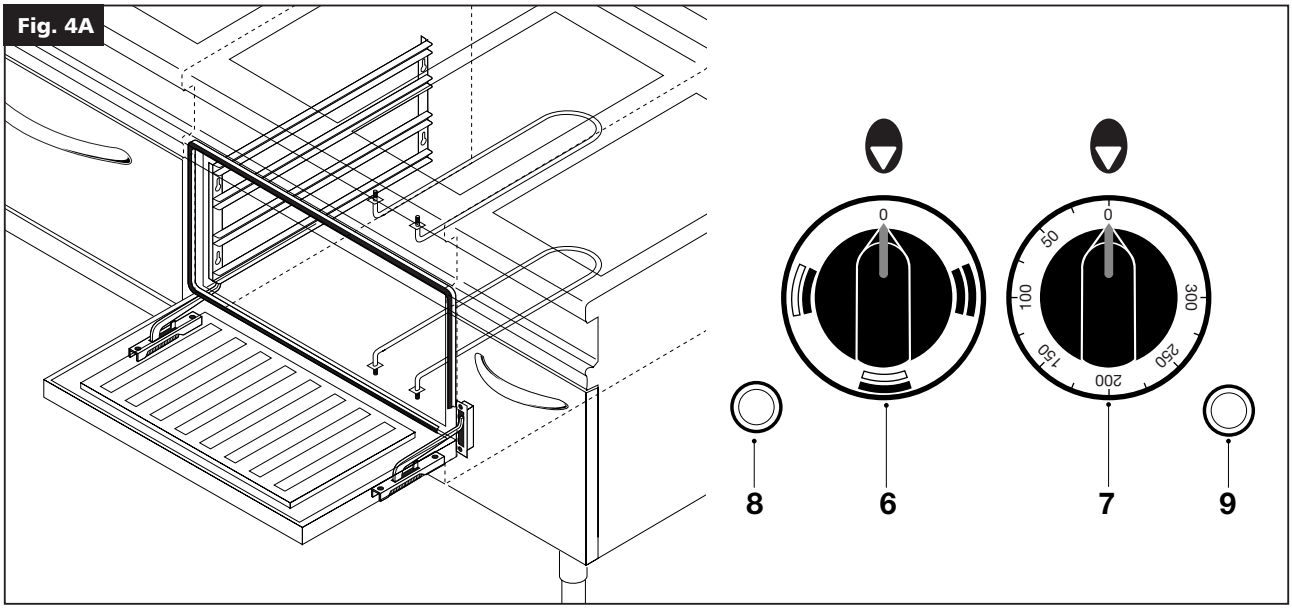
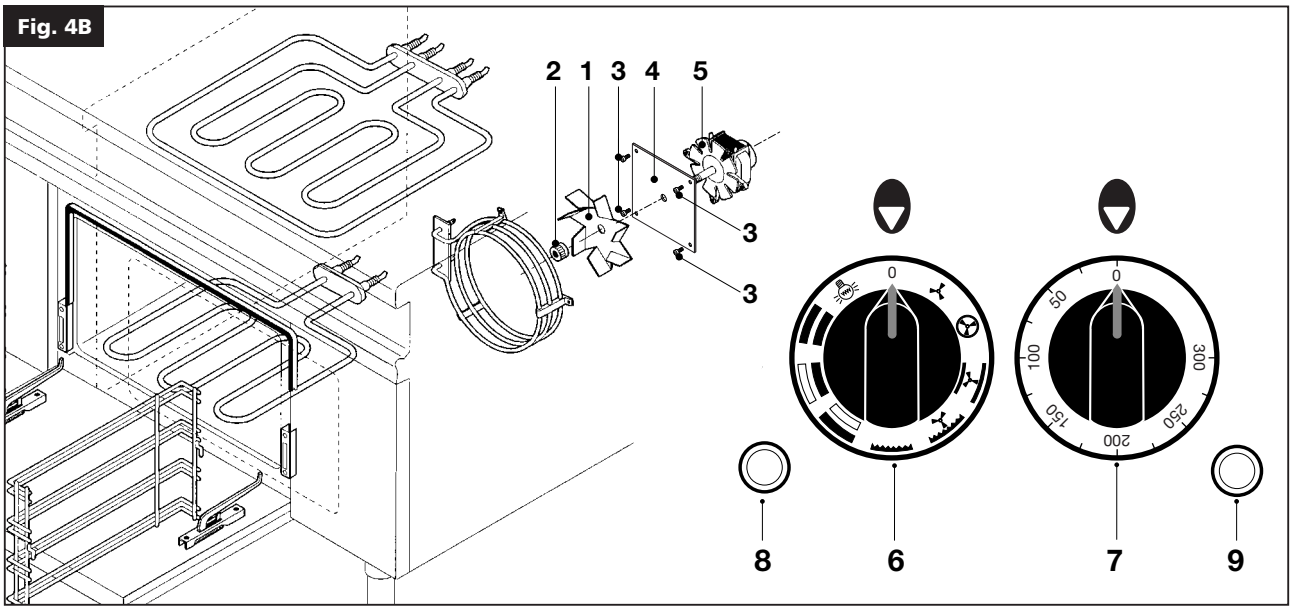


Fig. 4B



Position	1	2	3	4	5	6	7
Degré Centigrade (° C)	160	175	195	220	240	265	290

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette jusqu'à la position "étincelle", seule la flamme pilote reste allumée. Pour l'extinction totale, porter la manette en position (0) ; dans cette position, le brûleur pilote s'éteint également.

6.3.3 Allumage du four à gaz GN 1/1 (Fig. 3B)

Appuyer sur l'interrupteur en amont de l'appareil. Appuyer et tourner la manette vers la gauche jusqu'au symbole de l'étincelle (5). Maintenir la manette enfoncée et activer simultanément à répétition le bouton d'allumage piézoélectrique (6). Maintenir la manette enfoncée pendant15-20 secondes environ après l'allumage, vérifiable au travers du trou situé sur la sole de la chambre de cuisson (à porte ouverte).

6.3.4 Allumage du brûleur principal et réglage de la température du four à gaz GN 1/1 (Fig. 3B)

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette (5) en position de 2 à MAX, sachant que les différentes positions correspondent aux températures suivantes :

Position	2	3	4	5	6	7	MAX
Degré Centigrade (° C)	160	175	190	210	230	260	300

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette jusqu'à la position "étincelle", seule la flamme pilote reste allumée. Pour l'extinction totale, porter la manette en position (0) ; dans cette position, le brûleur pilote s'éteint également.

6.4 Allumage et extinction du four électrique GN 1/1 (Fig. 4B)

Sélectionner le type de chaleur souhaitée en tournant la manette (6) sans oublier que quelque soit sa position, le voyant lumineux restera allumé (8).

Ce symbole correspond à l'éclairage du four par les deux ampoules internes sans que le four ne soit allumé (en option).

Le four chauffe soit par en haut (résistance de la voûte) soit par en bas (résistance de la sole). Ce qui correspond au mode de cuisson traditionnel.

L'élément inférieur chauffant est insérer (résistance de la sole). La chaleur monte ainsi du bas vers le haut.

Le réchauffement se produit du haut vers le bas lorsque la résistance supérieure est activée (résistance de la voûte).

Dans cette position, la résistance appelée "gril" et qui est située dans la partie supérieure du four à l'intérieur de la résistance de la voûte, est allumée.

De la même façon que précédemment avec mise en marche du ventilateur (convection).

Dans cette position, la résistance de la voûte (du dessus), la résistance de la sole (du dessous) et, simultanément, la fonction de ventilation (convection) s'allument.

Cuisson par convection

Dans cette position la chaleur est produite par une résistance circulaire située au fond, sur la plaque postérieure du four autour du ventilateur.

Fonction de décongélation

Aucun élément chauffant ne fonctionne mais pour décongeler rapidement les aliments, ceux-ci sont soumis à l'action du ventilateur.

En tournant la manette (7) il est possible de choisir la température désirée : le voyant lumineux (9) s'allume et s'éteint avec les résistances.

Pour éteindre le four, tourner les deux manettes en position (zéro).

6.5 Allumage et extinction du four électrique GN 2/1 (Fig. 4A)

En tournant le bouton de sélection (6) à droite, choisir le type de cuisson et de chaleur, dessus et/ou dessous.

Pour chacune des ces positions le voyant lumineux vert s'allume (8 = appareil branché). En portant la manette (7) sur la température désirée, les résistances se mettent en marche, le voyant lumineux (9) s'allume puis s'éteint lorsque la température sélectionnée est rejointe et que les résistances s'éteignent. Pour éteindre le four, tourner le thermostat et le sélecteur en position (0).

6.6 Arrêt en cas de panne

En cas de panne, mettre l'appareil hors tension selon les indications du paragraphe "Mise hors service" de ce manuel. En cas de panne, fermer le robinet d'arrivée de gaz . Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

6.6.1 Que faire en cas de panne et d'inactivité prolongée de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, le nettoyer à fond, fermer le robinet du gaz et débrancher la prise de courant.

En cas de mauvais fonctionnement ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet d'arrivée de gaz. En cas de panne, informer le service d'assistance après vente.

6.7 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien

⚠ **Attention ! Ne pas utiliser d'appareil à jet d'eau ou à pression pour laver la cuisinière.**

Le nettoyage doit être effectué lorsque la cuisinière est froide.

Un nettoyage soigneux et quotidien lorsque l'appareil est froid garantit un parfait fonctionnement et la longévité de l'appareil. Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées avec un chiffon imprégné d'eau et de produit détergent ; ne pas utiliser de substances agressives ou abrasives.

Ne pas utiliser de laine d'acier qui risquerait de provoquer la formation de rouille.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux ferreux. Éviter l'emploi de papier de verre et de papier imprégné de gel lubrifiant lord du nettoyage.

Dans certains cas, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce.

Si les salissures sont tenaces, utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotch).

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau claire et essuyer avec un chiffon doux.

Au cas où le nettoyage du brûleur principal s'avérerait nécessaire, procéder comme suit :

- Ôter la grille de support, le couvre-brûleur, la couronne et la tête du brûleur ;
- Nettoyer les éléments du brûleur avec de l'eau et un produit détergent, en utilisant un ustensile adéquat, puis rincer et essuyer ;
- Lors du remontage, veiller à replacer correctement les différents éléments.

Toute opération d'entretien et de réparation ne doit être effectuée que par un technicien qualifié agréé.

⚠ **L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé avec des appareils à jet d'eau ou de vapeur à haute pression !**

Faire contrôler la cuisinière au moins une fois par an ; il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

6.8 Recommandations pour le traitement des cuisines industrielles en acier inoxydable.

6.8.1 Renseignements utiles sur l'acier inoxydable

En général les cuisinières industrielles sont fabriquées avec les types d'acier inoxydable ayant les codes suivants :

- 1.4016 ou 1.4511 = acier chromé magnétisable
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571 = acier nickel-chrome non magnétisable

Les aciers chromés offrent des caractéristiques thermo-techniques favorables. En effet, ils présentent une tendance mineure à se déformer sous l'effet de la chaleur.

Les aciers au nickel-chrome en revanche, présentent de bonnes qualités de résistance à la corrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables dérive de la formation d'une patine passive sur la surface entrant en contact avec de l'oxygène.

L'oxygène contenu dans l'air suffit à former cette patine passive qui permet l'élimination automatique d'anomalies ou de détériorations causées par des actions mécaniques. La patine passive se forme ou se reforme plus rapidement si l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène.

Un effet renforcé s'obtient avec des acides à action oxydante (acide nitrique, acide oxalique). Ces acides sont utilisés lorsque l'acier a été soumis à de fortes sollicitations chimiques et par conséquent, a perdu grande part de sa patine passive.

La couche passive peut être détériorée ou chimiquement compromise lorsque des agents de réduction (qui consomment de l'oxygène) ou des températures élevées entrent en contact avec l'acier. Parmi ces substances agressives, on relève par exemple :

- les substances salines ou sulfureuses
- les chlorures (sels)
- les concentrés d'épices tels que la moutarde, l'essence de vinaigre, les bouillons cubes, les solutions avec du sel de cuisine, etc.

D'autres détériorations peuvent être causées par :

- la rouille extérieure (par ex. celle d'autres composants, ustensiles ou début de rouille)
- des particules de fer (par ex. limaille)
- le contact avec des métaux non ferreux (formation d'éléments)
- le manque d'oxygène (par ex. aucune prise d'air, eau pauvre en oxygène).

6.8.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en acier inoxydable

- La surface des appareils en acier inoxydable doit toujours être propre et en contact avec l'air. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laisser les portes ouvertes de façon à garantir le passage de l'air.
- Enlever régulièrement les incrustations de calcaire, graisses, amidon et blanc d'œuf sous lesquelles la rouille pourrait se former au cas où l'air ne passerait pas. Ne pas utiliser de produits blanchissants ou contenant du chlore lors du nettoyage. Suivre les éventuelles indications du fabricant pour ce qui concerne les produits détergents spécifiques et les méthodes de nettoyage à adopter pour l'appareil. En absence de recommandation spécifique pour ce qui concerne le nettoyage, il sera cependant nécessaire d'utiliser des produits détergents à basse teneur en chlorure.

  Après le nettoyage, éliminer les éventuels résidus de produit détergent en rinçant abondamment à l'eau claire puis essuyer soigneusement les surfaces.
- Limiter le plus possible le contact de l'acier inoxydable avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Même les vapeurs acides qui se forment en nettoyant le carrelage favorisent la corrosion de l'acier inoxydable.
- Notamment pour les casseroles, les marmites et les différents accessoires, il est déconseillé de charger la chambre de cuisson seulement avec des aliments ayant une teneur élevée en sel.

  Il est préférable de cuisiner ensemble des aliments de nature différente, par ex. des mets gras ou des légumes contenant des acides.
- Éviter d'endommager la surface en acier inoxydable, notamment avec des métaux divers. Les résidus d'autres métaux provoquent la formation de micro-éléments chimiques qui peuvent favoriser la corrosion. Dans tous les cas, éviter le contact entre fer et acier qui provoquerait l'apparition de rouille. L'éventuel contact de l'acier inoxydable avec le fer (laine d'acier, limailles de tuyaux, eau ferrugineuse) peut provoquer des phénomènes de corrosion.

  Pour le nettoyage mécanique, il est par conséquent conseillé d'utiliser exclusivement de la laine d'acier ou des brosses en soie naturelle, en plastique ou en acier. La laine d'acier ou les brosses avec acier inox éliminent la rouille par frottement. Des zones de rouille à peine formées peuvent être éliminées avec des produits détergents liquides légèrement abrasifs ou avec du papier de verre fin. Des tâches de rouille plus étendues peuvent être enlevées avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. Si ces produits pour le nettoyage ne sont pas suffisants, un traitement avec de l'acide nitrique à 10% sera nécessaire.

⚠ **Attention ! Ces traitements doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés et dans le respect des normes en vigueur.**

6.8.3 La Directive 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs

Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la Fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques:

Ce symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, dans la catégorie des appareils électriques ou électroniques et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). Ainsi, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets domestiques, en le remettant gratuitement à un centre de collecte différenciée pour les appareils électriques et électroniques ou bien en le restituant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

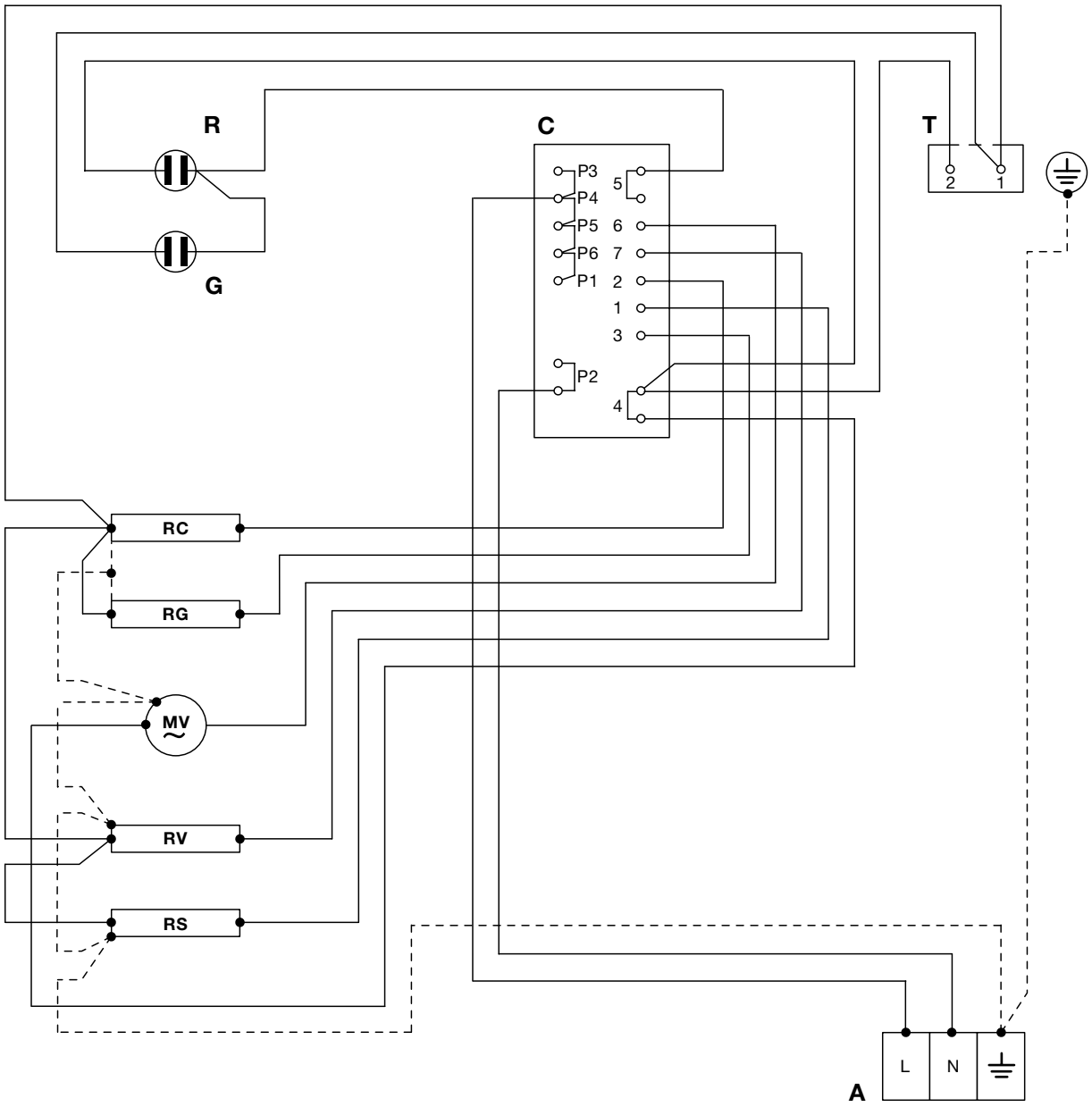
L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.
La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

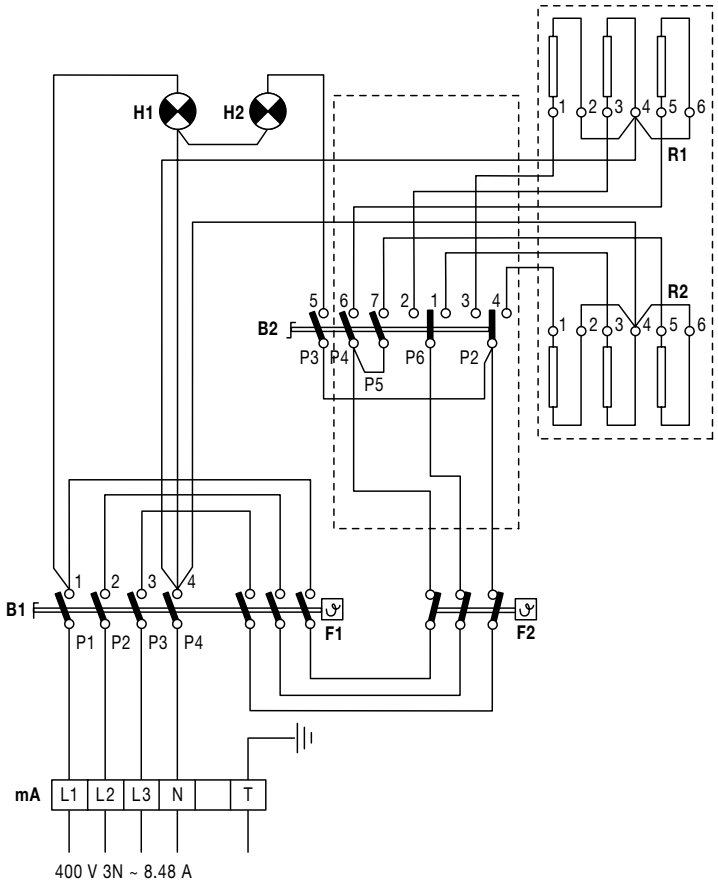
REMARQUE

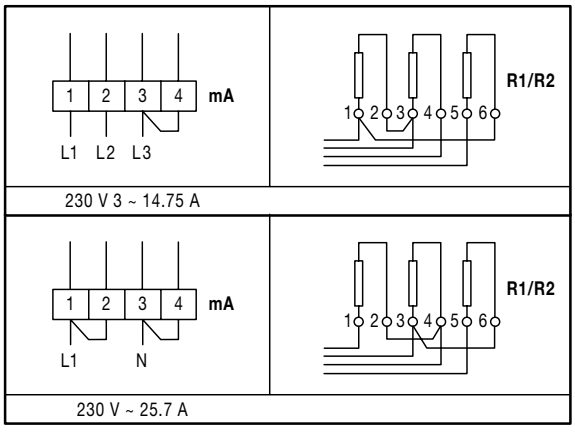
ACA20006 - ACA20010 - ACA20011



A	Bornier	**RG**	Résistance gril
C	Commutateur	**RS**	Résistance sole
R	Voyant lumineux vert	**RV**	Résistance ventilateur
G	Voyant lumineux vert	**MV**	Motoventilateur
RC	Résistance voûte Résistance gril	**T**	Thermostat

ACA20007 - ACA2016





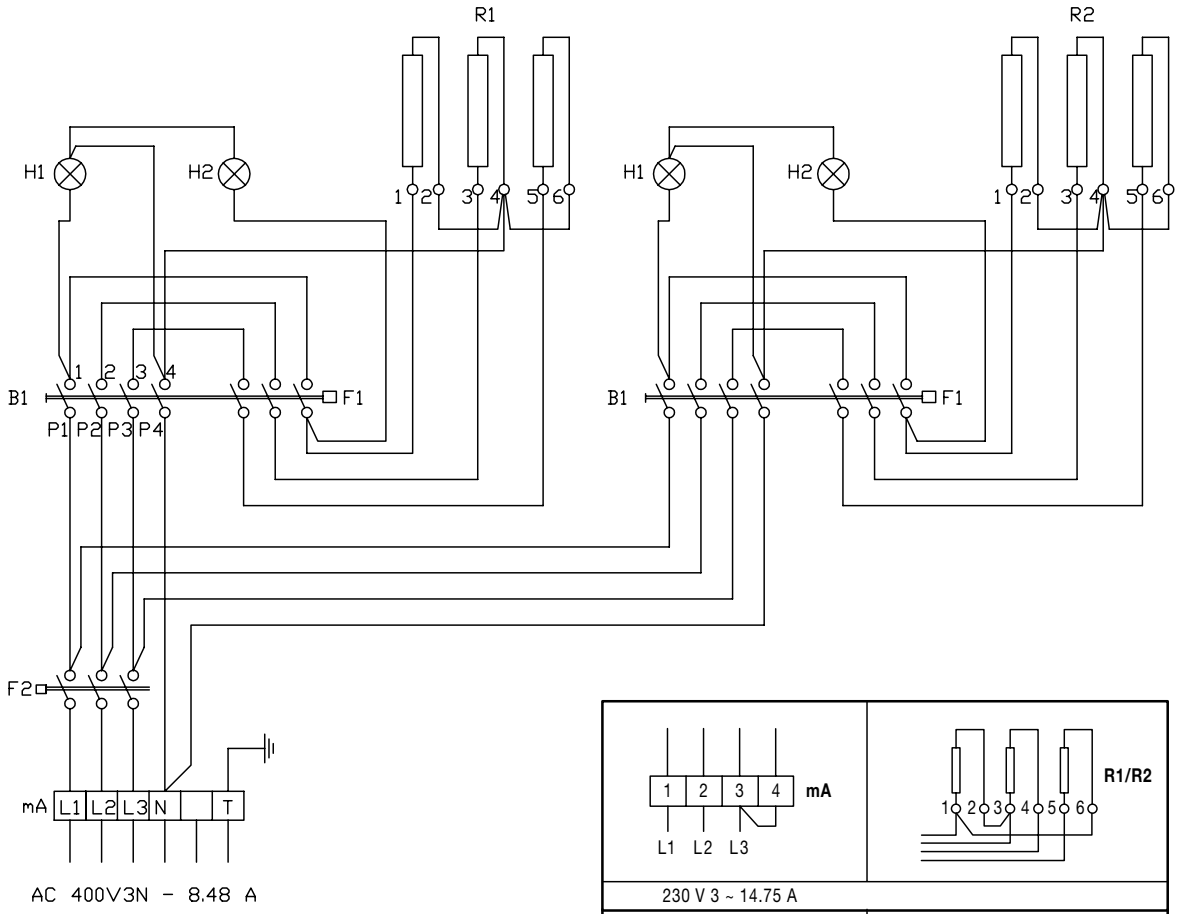
3	●	●	●	●	●	●	●
2	●	●		●		●	
1	●		●		●		●
0							
B2	5	6	7	2	1	3	4
	P3	P4	P5	P6		P2	

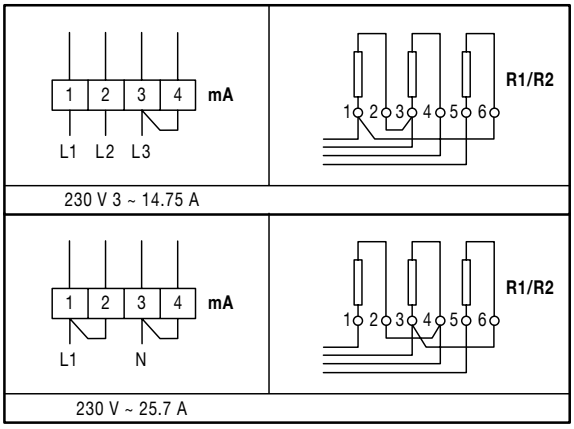
Puissance raccordée : 5.9 kW 230/400

mA	Borne	**H1**	Voyant lumineux (réseau)
B1	Interrupteur	**H2**	Voyant lumineux (réchauffement)
B2	Sélecteur	**R1-2**	Résistance four
F1	Thermostat	**F2**	Limitateur de température

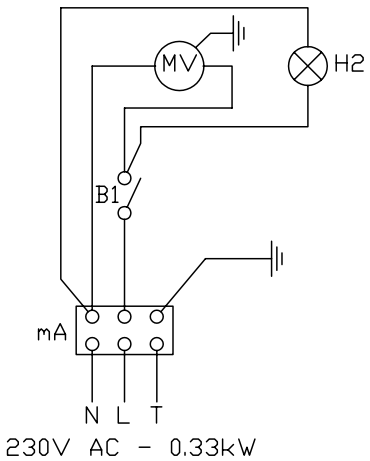
7 - APPENDICE: SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

ACA20007 - ACA2016





mA Bornier
B1 Interrupteur
F1 Thermostat
F2 Limitateur de température
H1 Voyant lumineux vert
H2 Voyant lumineux orange
R1 Résistances supérieures
R2 Résistances inférieures



ACA20004
ACA20008

mA Bornier
B1 Interrupteur ventilateur
MV Motoventilateur
H2 Lampe témoin

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE
RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES
EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS
CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE
TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.
ELLE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS
LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES
OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE
LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.
**LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE
RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES
NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.**